

A3-81

Categoria cucina	120x60 cm
N° di cavità soggette energy label	2
Fonte di calore cavità principale	Elettrico
Tipo pianale	Gas
Tipo forno principale	Termoventilato
Tipo forno secondario	Statico
Sistema pulizia forno principale	Smalto Ever Clean
Codice EAN	8017709245269
Classe efficienza energetica	A
Classe di efficienza energetica, seconda cavità	B



Estetica





Estetica	Classica	Tipologia manopole	Smeg Classica
Serie	Opera	Colore manopole	Acciaio
Design	Speciale	N° manopole	11
Colore	Acciaio Inox	Colore serigrafia	Nero
Finitura	Satinato	Nome display	DigiScreen
Finitura pannello comandi	Acciaio antimpronta	Porta	Con 2 fasce orizzontali
Logo	Applicato inox	Tipo vetro	Eclipse
Posizione logo	Fascia sotto forno	Maniglia	Smeg Classica
Alzatina	Sì	Colore maniglia	Inox spazzolato
Colore pianale	Acciaio inox	Vano	Cassetto
Tipo griglie	Ghisa	Carrello scorrevole	Sì
Tipo di regolazione comandi piano	Manopole		

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura	8
------------------------	---





Funzioni cottura tradizionali

 Statico	 Ventilato	 Termo-ventilato
 Turbo	 Eco	 Grill stretto
 Grill stretto ventilato	 Base ventilata	

Programmi / Funzioni forno secondario

N° funzioni di cottura seconda cavità 4





Funzioni cottura tradizionali seconda cavità

 Statico	 Grill stretto	 Grill largo
 Base		

Caratteristiche tecniche pianale

 UR			
Numero totale di zone di cottura	6		
Anteriore sinistra - Gas - Ultrarapido (dual)	- 4.20 kW		
Posteriore sinistra - Gas - Semirapido	- 1.80 kW		
Anteriore centrale - Gas - Ausiliario	- 1.00 kW		
Posteriore centrale - Gas - Rapido	- 3.00 kW		
Anteriore destra - Gas - Ausiliario	- 1.00 kW		
Posteriore destra - Gas - Pesciera	- 1.90 kW		
Centrale - BBQ	- 1.60 (BBQ) kW		
Tipo bruciatori gas	Standard	Valvolatura di sicurezza	Sì
Accensione gas su manopole	Sì	Cappellotti bruciatori gas	Smaltati nero opaco

Caratteristiche tecniche forno principale

					
N° di luci	2	N° vetri porta forno	3		
N° di ventole	1	N° vetri porta termoriflettenti	2		
Volume netto della cavità	77 l	Termostato di sicurezza	Sì		
Volume lordo della prima cavità	90 l	Sistema di raffreddamento	Tangenziale		
Materiale della cavità	Smalto Ever Clean	Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	305X613X405 mm		
N° di ripiani	4	Regolazione della temperatura	Elettromeccanica		
Tipo ripiani	Telai				

Tipo di luci	Incandescenza	Resistenza suola - Potenza	1750 W
Potenza luce	25 W	Resistenza cielo - Potenza	1050 W
Opzioni di programmazione tempo cottura	Inizio e fine	Resistenza grill - Potenza	2800 W
Accensione luce all'apertura porta	Sì	Resistenza grill largo - Potenza	3850 W
Apertura porta	A ribalta	Resistenza circolare - Potenza	2500 W
Porta smontabile	Sì	Tipo grill	Elettrico

Opzioni forno principale

Programmatore Tempo	Sì	Temperatura minima	50 °C
Allarme acustico di fine cottura	Sì	Temperatura massima	250 °C

Caratteristiche tecniche forno secondario



Volume netto, seconda cavità	40 l	N°vetri porta forno	3
Volume lordo della seconda cavità	42 l	N° vetri porta termoriflettenti	2
Materiale della cavità	Smalto Ever Clean	Termostato di sicurezza	Sì
N° di ripiani	4	Sistema di raffreddamento	Tangenziale
Tipo ripiani	Telai	Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	315x300x415 mm
Volta Mobile	Sì	Regolazione della temperatura	Elettromeccanica
N° di luci	1	Resistenza suola - Potenza	700 W
Tipo di luci	Incandescenza	Resistenza cielo - Potenza	650 W
Potenza luce	25 W	Resistenza grill - Potenza	1400 W
Accensione luce all'apertura porta	Sì	Resistenza grill largo - Potenza	2050 W
Apertura porta	A ribalta	Tipo grill	Elettrico
Porta smontabile	Sì		

Opzioni forno secondario

Temperatura minima	50 °C	Temperatura massima	220 °C
--------------------	-------	---------------------	--------

Dotazione accessori forno principale e pianale

Griglia forno con stop lusso	2	Bacinella tuttoforno	2
---------------------------------	---	----------------------	---

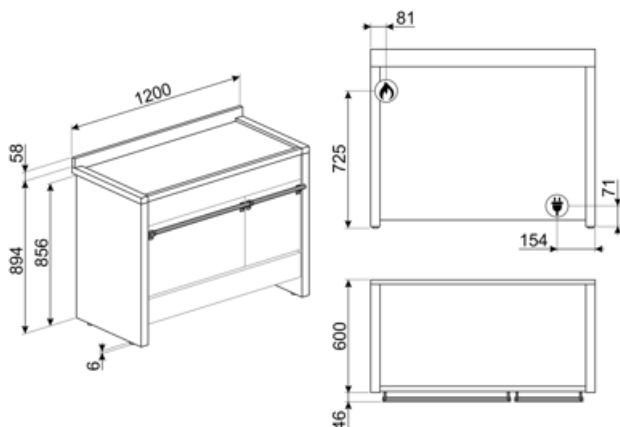
Dotazione accessori forno secondario

Griglia forno con stop e fermi 1
Bacinella tuttoforno 1

Griglia inserto bacinella 1

Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico	6900 W	Lunghezza cavo di alimentazione	200 cm
Corrente	30 A	Altre modalità di collegamento	Bifase e Trifase
Tensione	220-240 V	Frequenza	50/60 Hz
Tensione 2 (V)	380-415 V	Morsettiera	5 poli
Cavo elettrico	Installato, Monofase		



Accessori Compatibili



BN620-1

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 20 mm. Ideale per coloro che amano cucinare secondi piatti e dolci sfiziosi ottenendo i massimi risultati in termini di cottura e gusto.



BNP608T

Bacinella teflonata, profondità 8mm, da posizionare sulla griglia



GRM

Griglia riduzione moka



KIT2A3-2

Kit zoccolo, 120cm, solo frontale, acciaio inox, per cucine Opera A3 e A4



PALPZ

Paletta pizza con manico ripiegabile
Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre.
Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.



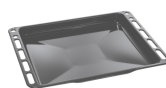
SFLK1

Blocco sicurezza



TPKX

Piastra teppanyaki in acciaio per cucina Opera A1-9



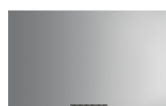
BN640

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 40 mm. Perfetta per cotture di secondi piatti, come arrostiti e pesce, assicurando gustosi sughi di cottura. Ideale anche per sperimentare contorni più leggeri e croccanti.



GC120

Bistecchiera in ghisa per cucine A3/A4/A5



KIT1A3-8

Schienale acciaio 120x75 cm per cucine Opera A3-8



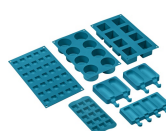
KIT3-6

Kit estensione altezza 2 pannelli laterali (950mm), inox, per cucine Opera A2,A3,A4 (945-965mm)



PPR9

Pietra pizza rettangolare senza manici. L64xH2,3xP37,5 cm
Utilizzabile anche con forni a gas, ponendola sulle griglie.



SMOLD

Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C

Glossario simboli



Griglie in ghisa: Queste griglie sono resistenti alle alte temperature. Solide e robuste, sono state concepite per facilitare lo spostamento e il riposizionamento delle pentole sul piano.



Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.



Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 °C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura



Base ventilata: la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare più velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo



Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto. La cottura statica è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrostiti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.



B: Indica la Classe energetica dell'elettrodomestico.



Installazione a colonna



Porta a triplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.








Antimpronta: Lo speciale trattamento a cui è sottoposto l'acciaio inox impedisce la formazione di aloni e ditate sulla superficie e contribuisce a esaltarne la lucentezza.



Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse. La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto. La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale pasta al forno, biscotti, arrostiti e crostate.



Base: il calore proviene solo dal basso della cavità. La ventola non è attiva. Ideale per torte dolci e salate, crostate e pizze. Studiata per completare la cottura e rendere i cibi più croccanti. Questo simbolo nei forni a gas indica il bruciatore a gas.

-  **Termo-ventilato:** è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.
-  **Ventola + resistenza grill centrale:** questa funzione, tramite l'azione combinata della ventola e del calore del solo elemento centrale è ideale per cotture e gratinature rapide di piccole quantità di cibo (in special modo carni), unendo i vantaggi dietetici del grill alla uniformità di cottura del ventilato.
-  **Resistenza grill centrale:** questa funzione consente, tramite l'azione del calore sprigionato dal solo elemento centrale di grigliare le piccole porzioni di carne e di pesce, per preparare spiedini, toast e tutti i contorni di verdura alla griglia.
-  **Apertura automatica:** Le lavastoviglie con apertura automatica ne consentono l'inserimento in cucine senza maniglie. Tramite una semplice pressione nella zona centrale in alto della porta è possibile aprire la lavastoviglie. Un accorgimento di sicurezza evita aperture accidentali. In caso di assenza temporanea della corrente elettrica, un dispositivo di apertura manuale consente di aprire comunque la lavastoviglie.
-  **4 livelli di cottura:** I forni Smeg, prevedono 4 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.
-  **Bruciatore Ultrarapido:** Viene definito Ultrarapido il bruciatore con una potenza di almeno 3,5 kW, che può essere a singola, doppia o a tripla corona.
-  **Indica il volume utile della cavità del forno.**
-  **Controllo con manopole**
-  **ECO:** cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.
-  **Grill:** Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.
-  **Turbo:** il calore proviene da 3 direzioni: sopra, sotto e dal retro del forno. La ventola è attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.
-  **Volta Mobile:** La Volta Mobile è un'esclusiva soluzione che protegge la parte superiore della cavità del forno e raccoglie lo sporco che su di essa si accumula. Comodamente estraibile per una pratica pulizia, può essere lavata anche in lavastoviglie.
-  **Controllo elettronico:** Il controllo elettronico gestisce al meglio le temperature e favorisce l'uniformità del calore, mantenendo costante il valore impostato, con oscillazioni minime di 2-3°C. Questa prerogativa fa sì che persino le ricette più sensibili agli sbalzi di temperatura, come torte, soufflé e sformati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.
-  **Indica il volume utile della cavità del forno.**
-  **Display da 4,3 pollici con tecnologia LED, usabilità con manopole + 3 tasti touch**

Benefit

Piano cottura a gas

Controllo costante della fonte di calore e la variazione di temperatura è semplice e immediata

Dotata di termocoppia, l'alimentazione del gas viene interrotta in caso di spegnimento della fiamma, per una maggiore sicurezza.

Smalto Ever Clean

Pulizia facilitata della cavità grazie allo speciale smalto pirolitico

Touch control

Utilizzo facile e intuitivo del timer tramite un semplice touch

Scomparto inferiore a cassetto

Più spazio grazie allo scomparto inferiore a cassetto, ideale per riporre accessori o utensili da cucina

True convection

Prestazioni di cottura eccellenti grazie al flusso circolare ventilato

Le ventole e gli elementi riscaldanti garantiscono un perfetto ricircolo di calore aerodinamico, consentendo una cottura omogenea e più veloce all'interno della cavità.

Cottura multi-livello

Più livelli di cottura garantiscono massima flessibilità nell'utilizzo

Raffreddamento tangenziale

Migliore ricircolo dell'aria con un nuovo sistema di raffreddamento con ventola tangenziale e flusso d'aria dalla porta verso il retro

Altezza regolabile

Piano di cottura perfettamente a filo dell'area di lavoro grazie ai piedini regolabili

AirFry (accessorio opzionale AIRFRY)

Cibi più leggeri e gustosi grazie al cestello per frittura ad aria (accessorio opzionale)

Porta fredda

Durante qualsiasi funzione, il vetro esterno della porta resta freddo, per evitare qualsiasi rischio di ustione

Pizza stone (accessorio opzionale)

Cottura con pietra refrattaria per pizza e lievitati soffici e croccanti (accessorio opzionale STONE)

BBQ (accessorio opzionale)

Barbeque direttamente nel forno con la piastra double side (accessorio opzionale BBQ)

Cavità isotermica

Migliori performance in cucina ad alta efficienza energetica

Single turbine

La ventola con un elemento riscaldante circolare consente di cucinare con calore rotante che si distribuisce in modo uniforme